

# MENU DÉCOUVERTE

---

## La Mise en Bouche

---

Nage tiède de Palourdes safranée, Niçoise de Légumes au Basilic,  
croustade de Tomate, Tapenade, confit d'Orange.

Ou

Rouget Barbet en filet cuisson à l'unilatéral, crémeux de courgettes,  
vinaigrette agrumes et gingembre.

---

Saint Pierre cuit sur la plancha, jus d'oignons caramélisé,  
Pommes de terre nouvelles et artichauts, cébette et lard maigre

Ou

Selle d'Agneau rôti, caviar d'aubergine, piperade de poivrons,  
jus au thym frais, tuiles au parmesan.

---

Les Fromages de France, Vache Chèvre et Brebis.

---

Fraises en folies, Rhubarbe tendance

Ou

Rondeur croustillante, noisettes salées, vanille torréfiée,

---

Mignardises.

**Le Menu 70 euros**

Dans notre démarche écologique et environnementale, nos menus incluent l'eau  
micro-filtré, plate ou pétillante.